



BERITA RESMI PATEN SEDERHANA SERI-A

No. BRP610/S/XI/2018

DIUMUMKAN TANGGAL 09 NOVEMBER 2018 s/d 09 JANUARI 2019

PENGUMUMAN BERLANGSUNG SELAMA 2 (DUA) BULAN
SESUAI DENGAN KETENTUAN PASAL 123 AYAT (2) UNDANG-
UNDANG PATEN NOMOR 13 TAHUN 2016

DITERBITKAN BULAN NOVEMBER 2018

DIREKTORAT PATEN, DTLST, DAN RD
DIREKTORAT JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA REPUBLIK INDONESIA

BERITA RESMI PATEN SEDERHANA SERI-A

No. 610 TAHUN 2018

**PELINDUNG
MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
REPUBLIK INDONESIA**

TIM REDAKSI

Penasehat	:	Direktur Jenderal Kekayaan Intelektual
Penanggung jawab	:	Direktur Paten, DTLST, dan RD
Ketua	:	Kasubdit Permohonan dan Publikasi Paten
Sekretaris	:	Kasi Publikasi dan Dokumentasi Paten
Anggota	:	Hananto Adi, S.H. Yuriko Pandit, S.Sos. Asmal Herdyka Sulistiardi, S.Si.

Penyelenggara

Direktorat Paten, DTLST, dan RD
Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual

Alamat Redaksi dan Tata Usaha

Jl. H.R. Rasuna Said Kav. 8-9
Jakarta Selatan 12190

Telepon: (021) 57905611 Faksimili: (021) 57905611
Website : www.dgip.go.id

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2018/S/00971

(13) A

(51) I.P.C : Int.Cl.2017.01/A 23B 7/02(2006.01)

(21) No. Permohonan Paten : S00201805782

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :
02 Agustus 2018

(30) Data Prioritas :

(31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara

(43) Tanggal Pengumuman Paten :
09 November 2018

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :

Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian
Ragunan No 29 Pasar Minggu, Jakarta Selatan 12540
Alamat surat menyurat:
Balai Pengelola Alih Teknologi Pertanian (Balai PATP)
Jln. Salak No. 22, Bogor 16151

(72) Nama Inventor :

Dr. Setyadjit, M.App.Sc, ID
Ermi Sukasih, S.TP, M.Si, ID
Prof. Dr. Ir. Risfaheri, M.Si, ID
Olivier Gibert, ID
Dr. Hoerudin, SP, M.FoodSt, ID
Dr. Ir. Endang Yuli Purwani, M.Si, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

(54) Judul Invensi : PROSES PEMBUATAN TEPUNG PISANG INSTAN

(57) Abstrak :

Invensi proses pembuatan tepung instan terbuat dari pisang mengkel dengan pencampuran asam sitrat sebagai suatu bahan pencegah anti browning enzimatis dalam proses pengolahan dan tapioka sebagai bahan pengisi. Invensi ini juga mengungkapkan proses pembuatan tepung instan yang meliputi tahapan berikut: pengukusan, pengupasan kulit, pengecilan ukuran, penghancuran dengan penambahan air sebesar 70-80% dan penambahan asam sitrat 210-235% untuk mencegah browning, pemasakan adonan dengan pengukusan suhu 100-105°C selama 30 menit, pencampuran dengan tapioka sebesar 6-7% hingga homogen, pengeringan dengan drum dryer dan penghancuran. Produk tepung pisang instan hasil invensi ini memiliki masa simpan pada suhu ruang adalah sekitar 1 tahun. Selain itu memiliki kadar air 6,86 %, kadar abu 1,41 %, kadar lemak 3,21 %, kadar protein 2,26 %, kadar karbohidrat 86,23 %, kadar serat kasar 7,85 %, kalori 384,1 Kkal, 73,40 °Hue. Tepung pisang instan ini berpotensi untuk makanan sarapan melalui formulasi dengan penambahan bahan yang lain (lemak dan protein).
besar 76%.